Inhalt des 173. Bandes/Content of Volume 173

Originalarbeiten/Original Works

Adam S: Separation of Mono- and Di-saccharide Derivatives by High-Resolution Gas Chromatography 109
Aitzetmüller K, Thiele E: Artefaktbildungen bei der Nitrosaminbestimmung 117
Arnstadt K-I: Enzym-Immuntest (EIA) für das synthetische Östrogen Diäthylstilböstrol (DES) 255
Baltes W, s. Lessig U 435
Baltes W, s. Wittkowski R, et al. 445
Belitz H-D, s. Kaiser K-P, et al. 468
Belitz H-D, s. Kieffer R, et al. 376
Belitz H-D, s. Wieser H, et al. 90
Beyer MG: Zur Analytik von Chlorkohlenwasserstoffen in Zwiebeln nach Reinigung mit der Gelpermeationschromatographie 275
Beyer MG: Zur gaschromatographischen Bestimmung von Captafol in Weizen-Pflanzen nach Reinigung mit der Gelpermeationschromatographie 368
Bielig HJ, s. Hofsommer H-J 213
Büning-Pfaue H, Timmermans P, Notermans S: Einfache Methode für den Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxin-B in Vanillepudding mittels ELISA-Test 351
Dittrich HH, s. Sponholz WR, et al. 297
Drdák M, Pribela A, Zemková M: Methode zur Bestimmung des Farbgehaltes von gemahlenem Gewürzpaprika . . . 464
Emeis CC, s. Röcken W, et al. 26
Erb N, Zinsmeister HD, Lehmann G, Michely D: Der Blausäuregehalt von Getreidearten gemäßigter Klimazonen . . 176
Erbersdobler H, s. Tiemeyer W. et al. 301
Finken E, s. Röcken W, et al. 26
Fogy I, Schmid ER, Huber JFK: Simultan-Bestimmung mehrerer Carbamatpesticide in Obst und Gemüse mittels Mehrstufen-Hochdruckflüssigkeitschromatographie in einem Lauf 268
Fritsch RJ, Klostermeyer H: Empfindliche Bestimmung von Lysinoalanin und 2,3-Diaminopropionsäure durch fluorimetrische Detektion mit ortho-Phthaldialdehyd 101
Funch FH: Analysis of Residues of Seven Pesticides in Some Fruits and Vegetables by Means of High Pressure Liquid Chromatography 95
Galensa R, Schäfers FI: Hochleistungsflüssigkeits- und capillargaschromatographische Bestimmung von para-Hydroxibenzoesäureestern in Lebensmitteln mit komplexer Matrix 279
Gertz Chr: Verbessertes Verfahren zur quantitativen Abtrennung von 3,4-Benzpyren in Lebensmitteln 208
Giesecke D, s. Tiemeyer W, et al. 301
Gorin N, Heidema FT, Verkleij JAC: Catalytic Activity of Esterase and Zymograms of Acetone Powders from Golden Delicious Appled Stored in Air or under Controlled Atmosphere 188
Gortemaker GM, s. Haagsma N 362
Grosch W, s. Schieberle P 192, 199
Groß M, s. Seeger R 9
Haagsma N, Gortemaker BGM: Automated Enzymatic Determination of ATP in Bovine Muscle Tissue 362
Haas F, s. Sponholz WR, et al. 297
Heidema FT, s. Gorin N, et al. 188
Henning W: Flavonolglykoside der Erdbeeren (Fragaria x ananassa Duch.), Himbeeren (Rubus idaeus L.) und Brombeeren (Rubus fruticosus L.). 14 180
Herrmann K, s. Knackstedt J 285, 288
Herrmann K, s. Reschke A 458
Hofmann HW, s. Kieffer R, et al. 376
Hofsommer H-J, Bielig HJ: Erfahrungen bei der Bestimmung von Selen in Lebensmitteln 213
Horak FP, Kessler HG: Thermische Thiaminschädigung – Eine Reaktion 2. Ordnung 1
Hrdinová I, s. Jesenská Z 16
Huber JFK, s. Fogy I, et al. 268
Ihm H, s. Vostrowsky O, et al. 365
Jesenská Z, Hrdinová I: Schimmelpilze in Lebensmitteln der Tschechoslowakei 16
Jürgens U: Zur hochdruckflüssigchromatographischen Analyse von Arzneimittelrückständen in Honig. I. 356
Kaiser K-P, Matheis G, Schweiger-Recknagel D, Belitz H-D: Differenzierung pflanzlicher und tierischer Proteine durch isoelektrische Focussierung in Agarosegel. 468
Kessler HG, s. Horak FP 1
Kieffer R, Matheis G, Hofmann HW, Belitz H-D: Verbesserung der Backeigenschaften von Weizenmehlen durch Zusätze von Peroxidase aus Meerrettich, H_2O_2 und Phenolen 376
Kiermeier F: Zum Vorkommen von Schmutz in Lebensmitteln 121
Klostermeyer H, s. Fritsch RJ 101
Klostermeyer H, s. Lechner E, et al. 372
Klostermeyer H, s. Wolfschoon-Pombo A 32
Knackstedt J, Herrmann K: Flavon(ol)glykoside der Puffbohnenblätter (Vicia faba L.) und des Feldsalats [Valerianella locusta (L.) Betcke]. 10. 285
Knackstedt J, Herrmann K: Flavonolglykoside der Lorbeerblätter (Laurus nobilis L.) und der Sternanisfrüchte (Illicum verum Hook. fil.) 7. 288
Knobloch K, s. Vostrowsky O, et al. 365
Koller W-D: Identifizierung einiger flüchtiger Inhaltsstoffe von gemahlenen Gewürznelken 99
Kuhlmann F: Rückstandsbestimmung von Pyrazon und seinen Metaboliten in Zuckerrüben 35
Kumudavalli KV, s. Parihar DB, et al. 204
Kunder I, s. Lechner E, et al. 372
Kuppinger H, s. Schreiber H, et al. 169
Kuusi T, Laaksovirta K, Liukkonen-Lilja H, Lodenius M, Piepponen S: Lead, Cadmium, and Mercury Contents of Fungi in the Helsinki Area and in Unpolluted Control Areas 261
Laaksovirta K, s. Kuusi T, et al. 261
Lechner E, Kunder I, Klostermeyer H: Polarographische Bestimmung von Diacetyl und Acetoin in Butter 372
Lehmann G, s. Erb N, et al. 176
Lessig U, Baltes W: Modell-Untersuchungen zur Maillard-Reaktion. VI. 435
Liukkonen-Lilja H, s. Kuusi T, et al. 261
Lodenius M, s. Kuusi T, et al. 261
Lorenz H: Cadmiumaufnahme mit wild wachsenden Pilzen. . 7
Matheis G, s. Kaiser K-P, et al. 468
Matheis G, s. Kieffer R, et al. 376
Meier B, s. Postel W. 85
Meyland I, s. Pedersen E 359
Michaelis K, s. Vostrowsky O, et al. 365
Michely D, s. Erb N, et al. 176
Miller M, Regner P, Wildbrett G: IR-spektralphotometrische Bestimmung von Milchfett in Kunststoffrohren 107
Möhler K, Zeltner I: Das Nitrat-/Nitritproblem in der menschlichen Nahrung. II. 40
Mühlbauer W, s. Schreiber H, et al. 169

Notermans S, s. Büning-Pfaue H, et al. 351
Parihar DB, Vasundhara TS, Kumudavalli KV, Vijayaraghavan PI: Effect of Iron and Copper Ions on the Formation of Nitrogen Compounds in Biacetyl/α-Amino-Acid Model Systems 204
Pedersen E, Meyland I: Nitrate, Nitrite, and Volatile Nitrosamines in Pickled Fish Prepared with Addition of Nitrate 359
Piepponen S, s. Kuusi T, et al. 261
Postel W, Meier B: Gaschromatographische Bestimmung von 2-Acetolactat, 2-Acetohydroxybutyrat, Diacetyl, 2,3-Pentandion und Acetoin in Traubenmost und Wein 85
Pribela A, s. Drdák M, et al. 464
Rabe E, s. Spicher G, et al. 21, 291
Regner P, s. Miller M, et al. 107
Reschke, A, Herrmann K: Vorkommen von 1-O-Hydroxicinnamyl-β-D-glucosen im Obst. 15. 458
Röcken W, Finken E, Schulte S, Emeis CC: The Impairment of Cloud Stability of Orangeade by Yeasts 26
Rückemann H: Methoden zur Bestimmung von Vitaminen mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie. 113
Schäfers F-I, s. Galensa R. 279
Schieberle P, Grosch W: Decomposition of Linoleic Acid Hydroperoxides. II. 192
Schieberle P, Grosch W: Detection of Monohydroperoxides with Unconjugated Diene Systems as Minor Products of the Autoxidation of Methyl Linoleate 199
Schmid ER, s. Fogy I, et al. 268
Schreiber H, Mühlbauer W, Wassermann L, Kuppinger H: Reaktionskinetische Untersuchungen über den Einfluß der Trocknung auf die Qualität von Weizen 169
Schulte S, s. Röcken W, et al. 26
Schweiger-Recknagel D, s. Kaiser K-P, et al. 468
Seeger R, Groß M: Thallium in höheren Pilzen 9
Seilmeier W, s. Wieser H, et al. 90
Sommer R, s. Spicher G, et al. 21, 291
Spicher G, Rabe E, Sommer R, Stephan H: Die Mikroflora des Sauerteiges. XIII. 21
Spicher G, Rabe E, Sommer R, Stephan H: Die Mikroflora des Sauerteiges. XIV. 291
Sponholz WR, Dittrich HH, Haas F, Wünsch B: Die Bildung von flüchtigen Fettsäuren durch Saccharomyces-Hefen während der Vergärung von Traubenmost 297
Stephan H, s. Spicher G, et al. 21, 291
Thiele E, s. Aitzetmüller K 117
Tiemeyer W, Erbersdobler H, Giesecke D: Charakterisierung der Nucleinsäurefraktion und Aminosäuremuster in Einzeller-Proteinen als potentielle Nahrungsmittel 301
Timmermans P, s. Büning-Pfaue H, et al. 351
Tóth L, s. Wittkowski R, et al. 445
Vasundhara TS, s. Parihar DB, et al. 204
Verkleij JAC, s. Gorin N, et al. 188
Vijayaraghavan PL, s. Parihar DB, et al. 204
Vostrowsky O, Michaelis K, Ihm H, Zintl R, Knobloch K: Über die Komponenten des ätherischen Öls aus Estragon (Artemisia dracunculus L.) 365
Wassermann L, s. Schreiber H, et al. 169
Wieser H, Seilmeier W, Belitz H-D: Vergleichende Untersuchungen über partielle Aminosäuresequenzen von Prolaminen und Glutelinen verschiedener Getreidearten. III. 90
Wildbrett G, s. Miller M, et al. 107
Wittkowski R, Tóth L, Baltes W: Präparative Gewinnung und Analyse von Phenolfraktionen aus Räucherrauch. III. 445
Wolfschoon-Pombo A, Klostermeyer H: Enzymic Assay for Uric Acid in Milk 32
Wünsch B, s. Sponholz WR, et al. 297
Zeltner I, s. Möhler K 40
Zemková M, s. Drdák M, et al. 464
Zinsmeister HD, s. Erb N, et al. 176
Zintl R, s. Vostrowsky O, et al. 365

Übersichtsbericht / Review Article

Herrmann K: Übersicht über die chemische Zusammensetzung und die Inhaltsstoffe einer Reihe wichtiger exotischer Obstarten 47

Buchbesprechungen / Book Reviews

Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung 127, 380
Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik) 127, 219, 306, 383
Bedarfsgegenstände, technische Produkte u. dgl. 129, 219
Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik 306
Ernährung 129, 306
Grundlagen und Grenzgebiete der Lebensmittelwissenschaft 130, 219, 307

Zeitschriftenreferate / Abstracts

Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung 61, 130, 307, 386. –

Mineralstoffe 61, 130, 307. – Wasser 131, 310. – Proteine, Aminosäuren u. dgl. 64, 131, 311. – Fette, Wachse, Lipoide 134, 316. – Kohlenhydrate und Pektinstoffe 64, 134, 317. – Enzyme 135, 318. – Vitamine und vitaminähnliche Wirkstoffe 136, 319, 386. – *Vitamin A-Gruppe* 136. – *Vitamin B-Gruppe* 136, 319, 386. – *Vitamin C* 137, 386. – *Vitamin D-Gruppe* 387. – *Vitamin E* 387. – Sonstige organische Verbindungen 65, 137, 320, 387. –

Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik) 67, 141, 220, 325, 389, 471. –

Fleisch und Fleischerzeugnisse 67, 141, 325, 389. – *Fleisch von Schlachttieren* 67, 142, 325, 389. – *Fleisch von Wild und Geflügel* 146, 393. – *Fleischerzeugnisse* 147, 395. – Fische und Fischerzeugnisse 67, 151, 401. – *Fische* 67, 151, 402. – *Fischerzeugnisse* 404. – Sonstige Tierarten 152, 405. – Milch und Milcherzeugnisse 68, 153, 408. – *Milch* 68, 153, 408. – *Käse* 156, 413. – *Sonstige Milcherzeugnisse* 68, 156, 414. – Eier, Eierzeugnisse, Eiersatzmittel 157, 417. – *Eier* 157, 417. – *Eierzeugnisse und Eiersatzmittel* 157. – Speisefette und -öle 69, 158, 418. – *Pflanzliche Fette und Öle, Ölsaaten* 69, 158, 418. – *Tierische Fette und Öle* 70, 159, 422. – *Gehärtete Fette, Margarine, synthetische Fette* 423. – Getreide, Getreideerzeugnisse u. dgl. 160, 423. – *Getreide und sonstige mehlliefernde Samen* 160, 423. – *Mahlprodukte und Stärkemehle* 161, 428. – *Teigwaren und Nährmittel* 162, 430. – *Brot und Backwaren* 162, 432. – Hefe, Nährhefe u. dgl. 164. – Obst und Obsterzeugnisse 164, 220, 471. – *Früchte und Samen* 164, 471. – *Fruchtsäfte, Limonaden und sonstige Erfrischungsgetränke* 166, 220, 477. – *Marmeladen und sonstige Obsterzeugnisse* 221, 480. – Gemüse und Gemüseerzeugnisse 221, 481. – *Blattgemüse, Gemüsesamen und -früchte* 221, 481. – *Kartoffeln und Wurzelgewächse* 224, 486. – *Speisepilze* 225, 487. – *Gemüseerzeugnisse* 226, 488. – Zucker, Zuckerwaren, Honig 227, 491. – *Rohrzucker und Stärkezucker* 227, 491. – *Honig und Kunsthonig* 491. – Speiseeis 491. – Alkoholische Genußmittel 71, 228, 492. – *Bier und bierähnliche Getränke* 229, 492. – *Wein, weinähnliche Getränke, Schaumwein* 71, 231, 493. – *Spirituosen* 232, 496. – Alkaloid-(oder purin-)haltige Lebensmittel 233, 496. – *Kaffee, Kaffee-Ersatz- und -Zusatzstoffe* 233, 497. – *Tee und Tee-Ersatz* 497. – *Kakao und Schokolade* 234, 498. – Würzmittel 72, 236. – *Kochsalz* 236. – *Gewürze und Kunstgewürze* 236. – *Würzen*

(Extrakte, Hydrolysate u. dgl.) 237. – *Natürliche und künstliche Aromastoffe* 237. – *Künstliche Süßstoffe* 72. – Lebensmittelzusatz- und -begleitstoffe 72, 238. – *Konservierungsmittel* 238. – *Antioxidantien* 72. – *Farbstoffe, Bleichmittel* 73, 239. – *Emulgatoren und Dickungsmittel* 239. – *Schädlingsbekämpfungsmittel* 74, 239. – *Sonstige Zusatz- und Begleitstoffe* 76, 242. – Tabak und Tabakwaren 76. – Kaugummi 242. – Wasser und Abwasser 77, 242. – *Trink- und Betriebswasser* 242. – *Tafelwasser, Mineralwasser, Meerwasser* 77, 248. – *Abwasser* 251. – Luft und Luftverunreinigungen 78, 253. –

Allgemeine Technologie der Lebensmittel, Vorratspflege 328. –

Allgemeine Technologie 328. – Haltbarmachung 329. – Zubereitung der Nahrung, Küchentechnik 332. –

Bedarfsgegenstände, technische Produkte u. dgl. 79, 333. –

Kosmetische Erzeugnisse 79, 333. – Reinigungs- und Desinfektionsmittel 334. – Werkstoffe und Verpackung 335. –

Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik 80, 340. –

Physikalische Arbeitsmethoden und allgemeine Laboratoriumstechnik 80, 340. – Biologische und mikrobiologische Arbeitsmethoden 83, 344. – Sinnenprüfung 345. –

Ernährung 346. –

Allgemeine Ernährungsphysiologie 347. –

Grundlagen und Grenzgebiete der Lebensmittelwissenschaft 83, 168, 347. –

Hygiene, Mikrobiologie 83, 168, 347. – Lebensmittelwirtschaft und Ernährungsstatistik 350. –

Sachregister 500. –

Indexed in Current Contents

Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betreffend Lebensmittel

Redigiert von E. Coduro, München

Beilage zur
Zeitschrift für Lebensmittel- Untersuchung und -Forschung

Herausgegeben und redigiert von F. Kiermeier, Freising-Weihenstephan

173. Band 1981

J. F. Bergmann Verlag München
Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York 1981

Inhaltsverzeichnis

Gesetze und Verordnungen 2, 3, 33, 34, 35, 41, 45, 49, 60, 61, 65

Allgemeines 33, 41, 49

Bekämpfung tierischer Schädlinge (BRD) 33 – Änderung der Diätverordnung (BRD) 41 – Neufassung der Diätverordnung (BRD) 49

Fleisch und Fleischerzeugnisse 25, 60, 65

Handelsklassen für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder (EG) 25 – Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hühnern (BRD) 60 – Neufassung des Fleischbeschaugesetzes (BRD) 65

Milch und Milcherzeugnisse 1, 33

Schmelzkäsescheiben mit Natrium-L-ascorbat (BRD) 1 – Herstellung und Zusammensetzung von Kefir (BRD) 33

Eier, Eierzeugnisse, Eiersatzmittel 1

Zum Vollzug der Vermarktungsnormen für Eier (Bayern) 1 – Eier und Eiprodukte (Schweden) 1

Speisefette und -öle 1

Vitaminierung von Fetten und Ölen (Schweden) 1

Getreide, Getreideerzeugnisse u. dgl. 2, 33

Brot mit dem Konservierungsstoff Sorbinsäure (BRD) 2 – Buttertoastbrot (BRD) 33

Obst und Obsterzeugnisse 2, 33, 34

Güteklasse III für bestimmtes Obst (EG) 2, 34 – Früchte in Alkohol (BRD) 33 – Qualitätsnormen für Tafeläpfel und Tafelbirnen (EG) 33 – Rechtsvorschriften für Fruchtsäfte und gleichartige Erzeugnisse (EG) 34

Gemüse und Gemüseerzeugnisse 26, 27

Beurteilung von Sauerkraut (BRD) 26 – Qualitätsnormen für Lauch, Auberginen und Zucchini (EG) 27

Alkoholische Lebensmittel 2, 3, 35, 45, 61

Bezeichnung und Aufmachung der Weine und Traubenmoste (EG) 2, 3, 45, 61, Ausführung des Weinwirtschaftsgesetzes (Bayern) 35 – Zusammenarbeit der Überwachung auf dem Weinsektor (EG) 35

Würzmittel 31

Beurteilung von Senf (BRD) 31

Lebensmittelzusatz- und -begleitstoffe 21, 36, 39, 45, 71

Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Schweden) 21 – Backtrennmittel mit Wachsestern (BRD) 36 – Zusatz von Nitritpökelsalz zu Würsten (BRD) 36 – Analysenmethode für Vinylchlorid (EG) 36 – Nitrate und Nitrite als Zusatzstoffe für Lebensmittel (Schweden) 39 – Herstellung und Inverkehrbringen von Chlortabletten (BRD) 45 – Analytik für bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe (EG) 71

Tabak und Tabakwaren 39

Cumarin in Tabakerzeugnissen (BRD) 39

Wasser und Abwasser 22, 32

Bleigehalt in Trinkwasser (Schweden) 22 – Wassergesetz (Hessen) 32

Sonstige Bedarfsgegenstände 23, 32, 46, 47, 62, 79

Untersuchung von Kunststoffen (BRD) 23, 32 – Kunststoffe im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (BRD) 23, 46, 47, 62, 79 – Import und Inverkehrbringen von Zigarettennahtleim (BRD) 62

Rechtsprechung 23, 39, 47, 62, 79

Zur Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden und zum Begriff „Inverkehrbringen" 23 – Fremdwassergehalt gefrorener Hähnchen 39 – Unauffällige Probenahme zulässig 47 – Firmenbezeichnung „Königlich Bayerische Bierbrauerei" ist nicht zulässig 47 – Unzulässige Werbung für Zigaretten 47 – Importbier entsprach nicht dem deutschen Reinheitsgebot 62 – Bienenstich muß mit Mandeln, Wal- oder Haselnüssen hergestellt werden 79

Sitzungsberichte 63

39. Sitzung der Wein- und Fruchtsaftanalysen-Kommission des Bundesgesundheitsamts 63

Buchbesprechungen 24, 40, 63, 64, 80

Koch, H.-J.: Weinrecht-Kommentar 24 – Zipfel, W.: Lebensmittelrecht (44. Erg. Liefg.) 40 –
Veterinär-Vorschriften in Bayern (19 u. 20. Erg. Liefg.) 40, 80 – Lebensmittelrecht-Textsammlung (26. Erg. Liefg.) 63 – Holthöfer/Nüse/Franck: Deutsches Lebensmittelrecht, Bd. II, Neben dem Lebensmittel- u. Bedarfsgegenständegesetz geltendes Lebensmittelrecht 64 – Schweizerisches Lebensmittelbuch 2. Bd. (17. Lieferg.) 64

Zeitschriftenreferate 24, 32, 48, 64, 80

Bentler, W.: Der Saitling – ein Oberbegriff oder die Bezeichnung für einen Naturdarm 24 – Koch, H.-J.: Scheingeographische Bezeichnungen im Widerstreit 32 – Linke, H. u. Hildebrand, G.: Verkehrsauffassung über die Verwendung von Trüffeln bei Fleischerzeugnissen 32 – Schwierigkeiten beim Kauf von Wein ohne Prüfnummer 48 – Schulte, F., Böhm, H.D., Chaumet, J., Heuner, F., Raschke, E. u. Steinert, J.: Stand der Harmonisierung auf dem Gebiet des Veterinärrechts in der EG 48 – Irreführung durch unzutreffende Mindesthaltbarkeitsangabe 64 – Strecker, A.: Füllmengenanforderungen und Füllmengenüberwachung für Wein 80 – Kennzeichnung der Fischart auf der Verkaufspackung 80